

Nussbrot mit Möhren

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

4,25
Std.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Um richtig gutes Brot zu machen, brauchst du nicht viel: **Mehl, Wasser, Salz, Hefe** und ein paar Extras wie beispielsweise **knackige Nüsse** und vielleicht etwas **Gemüse**. Aber was du auf keinen Fall missen solltest, ist eine richtig gute Gusseisenform, die dein Brot dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung ... in Top-Form bringt! Und das lohnt sich allein schon für dieses simple Nussbrot, das obendrein auch noch **vegan** ist.

- 1 -

Mehl, Trockenhefe und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.



- 2 -

Lauwarmes Wasser dazugeben und alles mit einem Holzlöffel grob verrühren.

Zutaten für 1 Laib

500 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Päckchen Trockenhefe
1,5 Teelöffel Salz
350 ml lauwarmes Wasser
120 g Möhren
70 g Haselnüsse
20 g Mandeln
20 g Pekannüsse oder Walnüsse

Besonderes Zubehör

Gusseisen Kastenform
Universal-Küchenmaschine

Als Möhren-Meisterin höchst persönlich bin ich überaus glücklich, dir dieses **Nussbrot mit Möhren** vorstellen zu dürfen. Ich kann gar nicht oft genug sagen, wie stolz ich auf diese wunderbare Brotkreation bin, die ich erst vor Kurzem gezaubert habe. Meine Kollegen durften sich den ganzen Tag lang anhören, wie gut mir dieses brillante Brot gelungen ist. Freudensprünge wurden gemacht - das kannst du dir nicht vorstellen! Bei der leckeren Kruste und zarten Krume? Kein Wunder, dass mich dieses Brotbaby so stolz macht!

Nussbrot mit Möhren



- 3 -

Teig abdecken und an einem warmen Ort 3 1/2 Stunden gehen lassen.

- 4 -

Möhren schälen und mit einer Universal-Küchenmaschine fein raspeln.



- 5 -

Nüsse hacken.



- 6 -

Nach Ablauf der Gehzeit Möhrenraspeln und Nüsse unter den Teig heben.

- 7 -

Küchenarbeitsplatte und Teig mit Dinkelmehl bestreuen. Brotteig 10 Minuten lang mit den Händen verkneten.



- 8 -

Brot zu einem Laib formen und weitere 45 Minuten gehen lassen.

Nussbrot mit Möhren



- 9 -

Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze aufheizen und die Gusseisen Kastenform mit aufgesetztem Deckel auf die unterste Schiene in den Ofen stellen.

- 10 -

Form mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen holen und Brotlaib vorsichtig hineinlegen.

- 11 -

Brot mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten backen. Nach 30 Minuten Backzeit Deckel entfernen und weitere 15-20 Minuten backen.